

Allergene nicht vergessen

In der Schweiz gibt es jedes Jahr mehrere Rückrufe wegen falscher Deklaration von Allergenen. Auch in der Schweizer Fleischbranche kam es dieses Jahr wegen Allergenen zu einem Rückruf. In diesem Artikel werden neben Information betreffend Allergene auch präventive Massnahmen beschrieben, die dem Betrieb helfen können, solche Rückrufe zu vermeiden. Wichtig dabei ist auch die Sensibilisierung der Mitarbeiter.

Gemäss Webseite des Schweizer Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gab es wegen falscher Deklaration von Allergenen in den letzten zwölf Monaten drei Rückrufe und drei Warnungen.

Einer der Rückrufe betraf einen gekochten Hirschkraut eines Schweizer Detailhändlers. Der Rückruf erfolgt aufgrund einer mangelhaften Deklaration. Die Allergene Sellerie, Soja und Weizen wurden nicht deklariert. Das Produkt wurde schweizweit in sämtlichen Filialen verkauft, so dass ein Rückruf in der ganzen Schweiz gemacht werden musste.

Was sind Allergene?

Allergene sind Lebensmittelbestandteile, die beim Immunsystem vom Menschen eine Überempfindlichkeitsreaktion auslösen können.

Theoretisch kann jeder Inhaltsstoff als Allergen wirken. Dabei gibt es Allergene die viele Menschen betreffen. Die WHO/FAO hat im Rahmen des Codex Alimentarius acht Gruppen definiert, die bei 80% der Allergiker zu gesundheitlichen Beschwerden führen (Siehe Punkt 1 – 8 in der unteren Liste). In Europa wurde die Liste um sechs Inhaltsstoffe erweitert (Siehe Punkt 9 – 14 in der Liste).

Die 14 Allergene sind demnach:

1. **Milch** und Milchprodukte (einschliesslich Laktose).
2. **Eier** und Eierzeugnisse.
3. **Fisch** und Fischerzeugnisse.
4. **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse.
5. **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse.
6. **Soja** und Sojaerzeugnisse.
7. **Baumnüsse**, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss u.a., sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
8. **Glutenhaltiges Getreide**, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.
9. **Sulphite**, in Konzentrationen von grösser 10mg SO²/kg oder SO²/l.
10. **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse.
11. **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse.
12. **Senf** und Senferzeugnisse.
13. **Lupinen**, sowie Erzeugnisse daraus.
14. **Weichtiere (Mollusken)**, sowie Erzeugnisse daraus.

Einzelne der 14 Gruppen bewirken medizinisch gesehen keine Allergien, wie zum Beispiel Laktose, wurden aber wegen der Überempfindlichkeit zu den Allergenen gerechnet. Andere Gruppen aber bewirken medizinisch die klassische Antigen-Antikörper Reaktion (Eiprotein, Milchproteine etc.).

Das Ausmass der allergischen Reaktion kann individuell stark variieren und reicht von Hautausschlägen, Juckreize, Anschwellungen bis zum lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock.

Der einzige Weg für einen betroffenen Menschen solchen Problemen auszuweichen, ist diese Inhaltsstoffe zu meiden. Daher ist die Information auf der Verpackung oder auf dem Etikett sehr wichtig. Es ist Pflicht der Lebensmittelhersteller die 14 Allergene, falls vorhanden zu deklarieren und die nicht deklarierten Allergene zu vermeiden.

Um Probleme mit Allergenen zu vermeiden, muss man verstehen, wo die Gefahren sind. Dabei gibt es 3 Gefahrenbereiche:

- Falsche Kennzeichnung betreffend Allergene.
- Eingang von Rohstoffen kontaminiert mit Allergenen.
- Kontamination im eigenen Betrieb mit Allergenen.

Falsche Kennzeichnung

Wenn Rezeptur und Kennzeichnung nicht übereinstimmen ist etwas schief gegangen. Die falsche Kennzeichnung kann viele Ursachen haben:

- Die Rezeptur wurde geändert, aber nicht die Kennzeichnung auf der Verpackung oder der Etikette.
- Es wurden falsche Verpackungen oder Etiketten genommen, die für ähnliche Produkte vorgesehen waren.
- Die Etiketten haben zu wenig Platz, so dass die Allergene nicht mehr auf die Etikette gedruckt werden.

Wichtig ist, vor der Auslieferung nochmals einen Kontrollblick auf die Kennzeichnung zu werfen. Ein Ordner mit allen Standards der Verpackung und Etiketten hilft für den Vergleich. Die Standards sollten natürlich vorher auf ihre Richtigkeit geprüft worden sein.

Eingang von kontaminierten Rohstoffen

Bei allen Rohstoffen, vor allem bei Vormischungen wie beispielsweise eingekauften Saucen, ist die Gefahr gross, versteckte Allergene einzukaufen. Eine Warnung vom BLV dieses Jahr und eine Warnung letzten Jahres betrafen dieses Problem. In beiden Fällen war es Senf, der nicht deklariert wurde.

Wichtig ist nicht nur eine Spezifikation für solche Produkte zu erhalten, sondern in der Spezifikation oder separat auch eine Liste der Allergene zu verlangen.

Kontamination im eigenen Betrieb

Kontamination im eigenen Betrieb ist nicht zu vernachlässigen. Wichtig ist dabei zu wissen welche allergenen Rohstoffe im Betrieb gebraucht werden. Eine aktuelle Liste aufzustellen, ist zu empfehlen. Am besten ist für die Verarbeitung dieser Rohstoffe separate dafür reservierte Arbeitsplätze, Geräte, Werkzeuge oder Utensilien (Schneidbretter) zu verwenden. Ist dies nicht möglich ist eine gute Reinigung wichtig.

Wenn eine Absenz von spezifischen Allergenen nicht garantiert werden kann, muss bei den Inhaltstoffen der Satz «Könnte Spuren von ... enthalten» stehen.

Sensibilisierung der Mitarbeiter

Wie im Artikel foodaktuell 4/2020 über Hygieneschulungen beschrieben, beruhen 80% unserer Betriebsfehler auf dem menschlichen Faktor und nur 20% auf einem Technischen. Daher ist die Sensibilisierung der Mitarbeiter für dieses Thema sehr wichtig. So könnte bei der jährlichen Hygieneschulung Allergene einmal das Hauptthema sein. Als Grundlage könnte dieser Artikel dienen.

John C. Brunner, GMP-Support-Company, Militärstrasse 52, 8004 Zürich

Mobile: 076 401 61 85

info@gmp-support-company.ch

Wir sind Lebensmittelfachleute, die bei grossen Herstellern für Jahrzehnte gearbeitet haben. Jetzt unterstützen wir Lebensmittelunternehmen, die sich und ihre Standards verbessern wollen. Unsere Dienstleistungen sind: Assessments, Projektunterstützung, Beratung, Training und Coaching im Bereich guter Herstellungspraxis. Wir sind stark im Implementieren von einfachen und effektiven Kontrollmassnahmen.

Für Details: www.gmp-support-company.com/de